



CHÂTEAU DE BELAYGUES

Le Canard Éléphant AOP Fronton rouge

Le Canard Éléphant est notre cuvée haut de gamme. Laissez-vous séduire par ce vin rouge élaboré en vinification intégrale, à la fois complexe et d'une grande finesse.

Millésime : 2020

Assemblage : 70% Négrette, 30% Syrah

Alcool : 14,5%

Format : 75 cl

Élaboration

Vendanges manuelles sur des vieilles vignes (70 ans), vinification intégrale (toutes les étapes sont réalisées dans le fût, pigeage manuel), pressage au vieux pressoir en bois puis élevage en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation

Robe : violine soutenue et brillante

Nez : notes boisées mêlées à des arômes de violette et de fruits rouges

Bouche : marquée par la puissance et la finesse du chêne, notes boisées soutenues par des notes de fruits rouges, belles complexité et longueur en bouche, rondeur, souplesse et belle matière



Température de service

16-18°C

Accords mets et vins

Repas gastronomiques, viandes rouges, gibiers, et plats en sauce



Garde



Peut être consommé dès à présent
mais peut vieillir 8 à 10 ans dans votre cave



Guillaume et Séverine VEYRAC – Château de Belaygues
1755 chemin de Bonneval, 82370 Labastide Saint-Pierre
06 58 69 28 28 - chateaubelaygues@orange.fr
www.chateaubelaygues.com